



**«Праматерью  
хлеба» называют  
кашу в народе.**







# «С ним каши не сварить!»





А.В.  
Суворов











  
ALLDAY.RU





крупa манная 1 стакан  
молоко для каши 1 л  
сливки взбитые 1 стакан  
орехи грецкие  
измельченные  
или цукаты 1 стакан  
сахар 120 г  
масло сливочное 2 ст.  
ложки яйца 2 шт.  
абрикосы 6 шт.  
соль  
ванильный сахар

для соуса:  
абрикосы 20 шт.  
сахар 4 ст. ложки  
вода 650 г



прос  
о







гречих





ЯЧМЕН



# Любимая каша Петра Первого

3 л воды

2 стакана ячневой крупы

1 стакан молока

1,5 стакана творога

2 ст. ложки сливочного масла

1 чайная ложка соли

Крупку засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только крупа начнет выделять белую слизь, нужно сцедить лишнюю воду и переложить кашу в другую кастрюлю. Продолжать варить, добавив молоко, пока не загустеет и не разварится. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять 5 минут под крышкой без огня.

Заправить маслом





©   
Swi Postol



пшениц  
а



Courtesy Photo



ОВЁ  
С







ри





ART  
TSEPKOV



# Все каши хороши! Выбирай на

ВКУС!





СПАСИБО ЗА  
ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ!

